



Snídaně "á la carte"

Vejce Benedikt zastřená vejce na toastované briošce s Pražskou šunkou a holandskou omáčkou	195,-
Tři vejce do skla vejce na měkko s parmezánem	150,-
Míchaná krémová vajíčka za studena na másle s crème fraîche, pažitkou a pečenými cherry rajčaty	190,-
Vejce Royale "snídaně šéfkuchaře" zastřená vejce na toastovaném bagelu, špenátových listech s uzeným lososem, holandskou omáčkou s černým lanýžem a kaviárem	350,-
Výběr mini párků bavorské, frankfurtské s dijonskou hořčicí, křenem a nakládanou zeleninou	160,-
Variace uzenin & sýrů pražská šunka od kostí, uherský salám, prosciutto crudo, eidam, ementál, kozí "charvoux"	180,-
Ovocný salát s farmářským jogurtem čerstvé výběrové ovoce	170,-
Máslový croissant s máslem a marmeládou dle vašeho výběru	80,-
Čerstvé pečivo & máslo	60,-



<u>Rychlý oběd</u>	Kč
Polévka a hlavní chod dle denní nabídky	195,-
<u>Polévka</u>	
Telecí consommé Sarah se sýrovými noky a zeleninou	120,-
<u>Sendviče</u>	
Celozrnný triangel s dušenou pražskou šunkou, nakládanou okurkou a listovým salátem	210,-
Foccacia s mozzarellou, rajčaty a rukolá marinovaná bazalkovým pestem	190,-
Bagel s uzeným lososem na dubovém dřevě, krémový sýr a čerstvý kopr	250,-
Czech Angus burger „Hotel Paříž“ tomatové chutney a steakové hranolky	300,-
Club sendvič s kuřecím masem a juliens hranolky	250,-



Café de Paris

<u>Saláty</u>	Kč
Listy římského salátu , grilovaný kuřecí supreme, pečená slanina, česnekové krutony, dresink s ančovičkami a hoblinkami parmezánu	280,-
Fitness salát s quionou, červená řepa, piniové oříšky, pečený tofu sýr a dýňový olej	210,-
Řecký salát , rajčata, okurka, paprika, olivy, marinovaný feta sýr	190,-
<u>Těstoviny a rizoto</u>	
Celozrnné špagety , Aglio olio e peperoncino	270,-
Risotto s hříbký s crème fraîche a lanýžovým máslem	290,-
<u>Speciality</u>	
Guláš „Café de Paris“ s karlovarským knedlíkem	290,-
Telecí vídeňský řízek s bramborovým pyré a brusinkové chutney	450,-
Flambované "black tiger" krevety likérem Cointreau na středomedním salátu	330,-



Hlavní chody

Grilované filety pstruha duhového na kmínu, pažitkové brambory, hráškové pyré s mátou	350,-
Konfitované kachní stehno s tymiánem, dušené červené zelí s brusinkami a karlovarským knedlíkem	390,-
Pomalu pečené jehněčí kolínko, kořenová zelenina a bramborové pyré	330,-
Hovězí steak ze svíčkové s pepřovou omáčkou, pečenou karotkou a smetanovými bramborami	550,-

Nabídka kaviárů

Kaviár – Jeseter Sibiřský 30 g	1.900,-
Kaviár – Jeseter Sibiřský 50 g	2.900,-
Kaviár – Jeseter Ruský 50 g	3.300,-



Moučníky

Teplý jablečný závin s vlaškými ořechy,
vanilková zmrzlina a vanilková omáčka 180,-

Zmrzliny & sorbety (dle denní nabídky) 190,-

Domácí dorty

Dort Paříž (originální receptura z roku 1904) 150,-

Tartaletka 150,-
s čerstvým ovocem a vanilkovým krémem

Petit Fours

Domácí pralinka Valrhona 35,-
(dle denní nabídky)

Karel Hynek - Chef de Cuisine,
Philippe Jansa - Food & Beverage Manager

Uvedené ceny jsou včetně 10% DPH